

COLOMBA MERINGATA

Ingredienti per 10 persone:

- 1 colomba da 730 g,
- 50 g di cacao dolce,
- 100 g di zucchero,
- 10 g di fecola di patate,
- 3 tuorli,
- un bicchierino di cognac,
- mezzo bicchiere di latte.

Per la meringa:

- 300 g di zucchero a velo,
- 3 albumi,
- 30 g di pistacchi tritati,
- cacao amaro.

Lo sciroppo: preparate in un pentolino uno sciroppo con 30 g di zucchero e mezzo bicchiere d'acqua, mettete il pentolino sul fuoco dolce e toglietelo non appena lo zucchero si sarà sciolto, quindi aggiungere a filo il cognac.

Tenete da parte.

La crema: sbattete in una casseruola i tuorli con lo zucchero rimasto, unite il cacao, la fecola e diluite lentamente con il latte caldo.

Ponete la casseruola sul fuoco, mescolate in continuazione e portate a ebollizione.

La farcitura: dividete la colomba orizzontalmente.

Inzuppate le due parti con lo sciroppo e spalmate con la crema preparata.

Appoggiate l'altra mezza colomba e bagnatela con lo sciroppo rimasto.

La meringa: versate gli albumi in una terrina, unite lo zucchero a velo e montateli fino a ottenere una massa ben soda.

Ricoprite con questo composto interamente la colomba, stendendolo con il dorso di un cucchiaio.

Passate in forno caldo a 220 gradi per 10 minuti, finché la meringa non risulterà colorita.

Cospargete con cacao amaro in polvere, pistacchi tritati e servite.